



410177S-2026

许昌青汇食品有限公司企业标准

Q/XQS 0001S-2026

油炸肉制品

2026-01-23 发布

2026-01-23 实施

许昌青汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌青汇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵小雷。

H N
Q B

油炸肉制品

1 范围

本标准规定了油炸肉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或冷冻畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中一种或几种）为主要原料，添加食用动物油脂（猪油、鸡油、牛油、鸭油、羊油中的一种或几种）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用土豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、豆皮、食用盐、味精、五香粉、蒜香粉、复配水分保持剂（碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、食用盐）、碳酸氢钠、食用香精的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、绞肉、配料、拌馅、裹豆皮成型、油炸、冷却、内包、外包加工而成的炸肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻) 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 五香粉、蒜香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	具有本品应有的性状	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，放入清水中检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009. 44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009. 12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 15
N-二甲基亚硝胺, µg/kg	≤ 3.0	GB 5009. 26
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 123
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
b 仅适用于以牛肉为原料制成的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染

物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜或冷冻畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中一种或几种）为主要原料，添加食用动物油脂（猪油、鸡油、牛油、鸭油、羊油中的一种或几种）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用土豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、豆皮、食用盐、味精、五香粉、蒜香粉、复配水分保持剂（碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、食用盐）、碳酸氢钠、食用香精的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、绞肉、配料、拌馅、裹豆皮成型、油炸、冷却、内包、外包加工而成的炸肉制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌青汇食品有限公司